

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE, VEUILLEZ COMPOSER LE 0

PETITS DÉJEUNERS

SERVIS DE 7H À 11H30

LE CONTINENTAL	14
Trio de boulangerie, salade de fruits	
LE SANTÉ	15
Parfait de granola de la Fourmi Bionique, fruits et yogourt grec. Duo de boulangerie	
ŒUF BÉNÉDICTINE	
Servi avec pommes de terre et garnitures	
Jambon	1 œuf 16 2 œufs 19
Saumon fumé	1 œuf 19 2 œufs 22
Homard	1 œuf 29 2 œufs 32
CRÉEZ VOTRE OMELETTE.....	21
Choix de condiments, servie avec pommes de terre et garnitures	
BAGEL AU SAUMON FUMÉ.....	18
Fromage à la crème	
PANCAKES AUX BLEUETS	19
Beurre et sirop d'érable	
GAUFRE LIÉGEOISE	21
Fruits frais, caramel au beurre salé et chantilly	
CRÊPES FINES	19
Au beurre d'érable	
PAIN DORÉ	18
Sirop d'érable et amandes rôties	
DÉGUSTATION DE BOULANGERIE (3)	8
PAIN GRILLÉ, MUFFINS ANGLAIS OU BAGEL	5
YOGOURT NATURE, VANILLE OU FRUITS	5
PARFAIT DE YOGOURT GREC, GRANOLA MAISON ET FRUITS...	9
CÉRÉALES OU GRUAU	8
Ajoutez une portion de fruits.....	
4	

PETIT DÉJEUNER DU CHÂTEAU26

2 œufs à votre goût, pain grillé, choix de viandes, pommes de terre, boisson chaude et jus frais

MENU ENFANTS

HORS D’OEUVRE

CRUDITÉS ET TREMPETTE.....	5
CRÈME DE LÉGUMES DU JOUR.....	5

SANDWICHES

½ CLUB SANDWICH	10
Sur pain traditionnel de blé entier, servi avec frites maison ou salade mesclun	
HAMBURGER, FRITES ET LÉGUMES CRUS.....	9
Extra fromage	
+2	

PLATS PRINCIPAUX

*Servis avec frites, légumes crus ou légumes vapeur	
POITRINE DE VOLAILLE RÔTIE*.....	14
DOIGTS DE POULET*	10
PÂTES DE JOUR	11
Nature, à la viande, au fromage ou aux tomates	
PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE	11

LES DESSERTS

LE GÂTEAU REINE ÉLIZABETH ORIGINAL	12
CRÈME BRULÉE À LA FLEUR DE MÉLILOT	11
Vanille de forêt	
POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE	9
CRÈME GLACÉE POUR DEUX (475 ML)	15
DÉCADENT CHOCO-CARAMEL-PACANES	12
ASSIETTE DE FRUITS	12



MIDI ET SOIR

SERVIS DE 11H30 À 21H

À PARTAGER

PLANCHES DÉGUSTATION DU 1608	
Découverte unique de produits d'artisans locaux provenant de notre cellier à fromages	
Quatre fromages	32
Quatre charcuteries.....	32
Deux fromages et deux charcuteries	35
SOUTH WEST NACHOS.....	15
Chips, salsa, guacamole, crème sure	
DOUZE AILES DE POULET BUFFALO	24
Sauce ranch et crudités	
RONDELLES D'OIGNONS.....	13
Frites, miel provenant des ruches de notre toit	
BOL DE MAIS SOUFFLÉ AU BEURRE	9
TERRA VEGGIE CHIPS ET TREMPETTE	9
CRUDITÉS ET TREMPETTE DU MOMENT	12

POUR DÉBUTER

SALADE CÉSAR.....	14
Ajout de poulet.....	
9	
Ajout de crevettes	
10	
SALADE VERTE	14
Légumes croquants	
SALADE DE HOMARD CANADIEN	28
Mesclun et copeaux de légumes croquants, vinaigrette au cassis de Monna et filles	
TARTARE DE SAUMON.....	19
Purée de courgette, piments doux et pamplemousse	
TARTARE DE BISON	17
À l'asiatique, duxelles de shiitakes et huile de sésame grillé	
TERRINE DE FOIE GRAS	26
La terrine de foie gras de canard du moment et ses garnitures	
ESCALOPE DE FOIE GRAS	28
Canard poêlé, baies nordiques et amandes caramélisées au sirop d'érable	

LES BOLS

POTAGE DU MOMENT	10
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHÂTEAU	14
SOUPE AUX POIS QUÉBÉCOISE.....	11
CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	17
SOUPE POULET ET NOUILLES MAISON	12

LA PIZZA

PEPPERONI ET FROMAGE	8 PO 12 12 PO 18
TOUTE GARNIE	8 PO 13 12 PO 19
MARGARITA.....	8 PO 11 12 PO 17
SUR MESURE	8 PO 16 12 PO 25

LES PÂTES

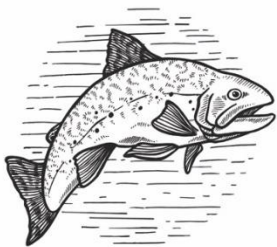
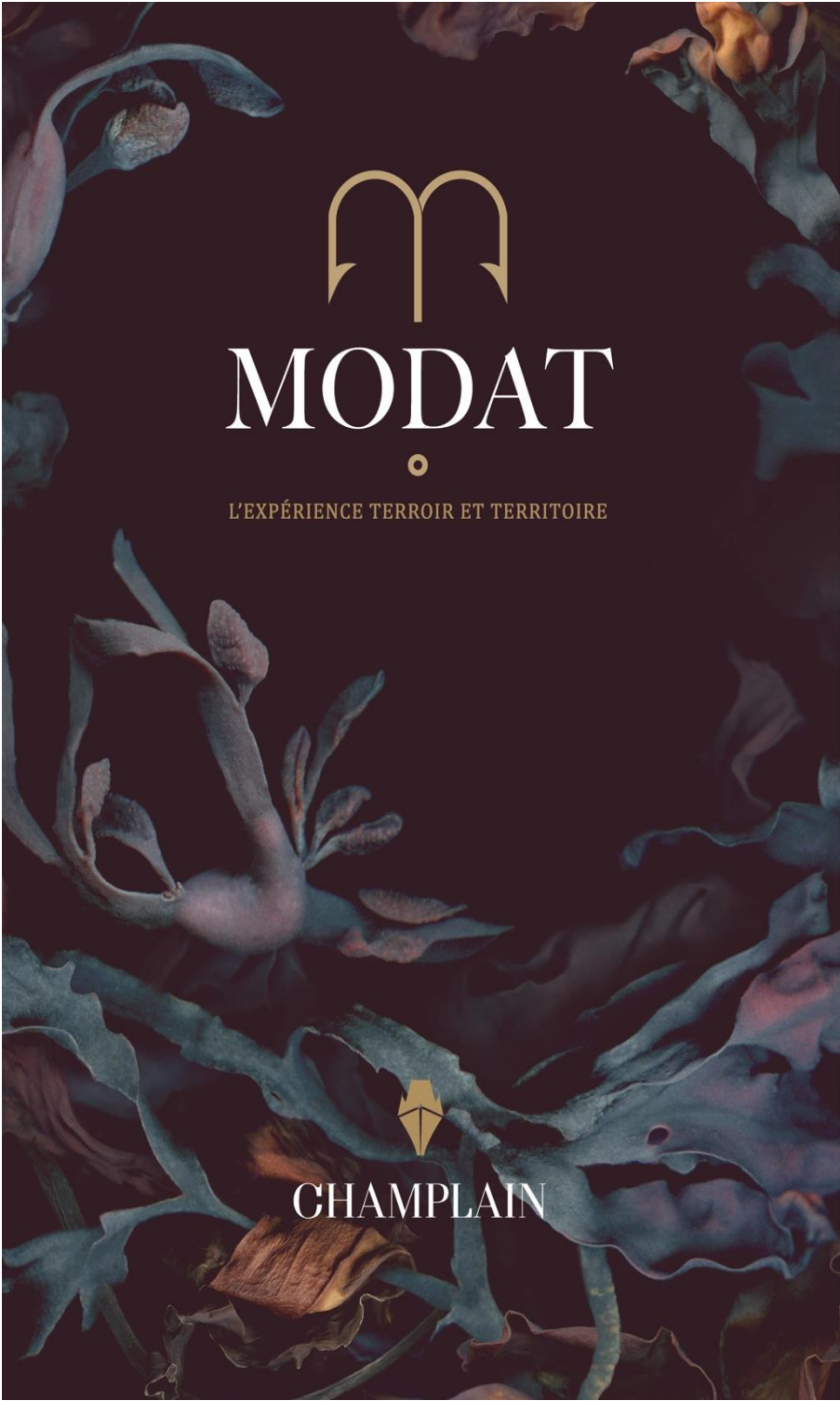
CHOIX DE PÂTES	21
Linguine, penne, spaghetti	
SAUCE	
Bolognaise, tomate, pesto, fromage ou carbonara	
AJOUT DE POULET	9
AJOUT DE CREVETTES.....	10

LES SANDWICHES

Servis avec frites ou salade et salade de chou

BURGER DU CHÂTEAU	25
Fromage 1608, laitue et tomate, servi sur pain artisanal	
CLUB SANDWICH	24
Sur pain de campagne	
GUÉDILLE AU HOMARD	32

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE, VEUILLEZ COMPOSER LE 0



Le Château Frontenac est amoureux de son terroir. Laissez-nous vous transporter dans ce que le Québec a de mieux à offrir!

« Savoir d'où l'on vient permet de comprendre où l'on va.
Voilà pourquoi la cuisine authentique m'inspire autant.
J'aime savoir comment tout ça a commencé. »

Stéphane Modat

PLATS SIGNATURES DU CHAMPLAIN

●	CARRÉ D'AGNEAU RÔTI.....	44
	Jus réduit au vin et légumes grillés	
◆	QUEUE DE HOMARD DE LA GASPÉSIE	56
	Riz pilaf traditionnel et asperges grillées	
▲	FILET DE SAUMON GRILLÉ	36
	Ratatouille confite et ail doux, salade de roquette à l'olive noire	
○	POÊLÉE DE GROS PÉTONCLES	45
	Polenta crémeuse et fondue d'épinards à l'échalote	
★	FILET DE BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD	47
	Purée de céleri rave au beurre noisette, légumes racines et jus corsé au poivre vert	
■	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	32
	Parmesan et huile de truffe	

CARTE DES VINS

LES BLANCS

VERRE | BOUTEILLE

CUVÉE EXCLUSIVE	13 63
Marrsanne-Roussanne, Georges Duboeuf, Côtes du Rhône, France	
MISSION HILL ESTATE SERIES	17 84
Chardonnay, Vallée d'Okanagan, Canada	
PAPER ROAD	18 89
Sauvignon Blanc, Borthwick Vineyard, Wairarapa, Nouvelle Zélande	
TOM	73
Grüner Veltliner, Traisental, Autriche, DAC	
SANCERRE FRANCK MILLET	105
Sauvignon Blanc, Bourgogne, France	
SEÑORIO DE RUBIOS	80
Albariño, Rías Baixas, Espagne	
MEURSAULT LOUIS-JADOT	199
Chardonnay, Bourgogne, France	

LE ROSÉ

BOUTEILLE

CÔTE DES ROSES	75
Gérard Bertrand, Languedoc, Grenache/Cinsault/Syrah, France, 2019	

LES ROUGES

VERRE | BOUTEILLE

CAPOFOSSO	14 68
Chianti Riserva, Geografico, Toscane, Italie, DOCG	
CHÂTEAU LA COUDRAIE	15 72
Bordeaux, France	
LA POSTA	13 65
Malbec, Mendoza, Argentine	
BOURGOGNE VIEILLES VIGNES	20 99
Pinot Noir, Maison du Tastelune, Bourgogne, France	
STAGS LEAP	103
Merlot, Nappa Valley, Californie, EU	
ROTH ESTATE	145
Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Californie, EU	
BLUE MOUNTAIN RESERVE	154
Pinot Noir, Vallée d'Okanagan, Canada	
POMEROL CHÂTEAU FAYAT	198
Bordeaux, France, 2015	
TIGNANELLO	255
Sangiovese-Cabernet, Super-Toscans, Antinori, Toscane, Italie, 2014	

LES BULLES

VERRE | BOUTEILLE

CANTINE MASCHIO	13 64
Prosecco, Italy, Nv	
GISÈLE DEVAVRY, CUVÉE CHÂTEAU 1 ^{ER} CRU	33 160
Champagne, Champillon, France, Nv	

LES BIÈRES

MICROBRASSERIE ARCHIBALD BLANCHE OU ROUSSE	8
CORONA OU STELLA ARTOIS	8

CRUS FRANÇAIS D'EXCEPTIONS

PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU	335
Domaine Faiveley, Champ Gain, Chardonnay, Bourgogne, FR, 2015	

Dans la commune de Nuits-Saint-Georges, le domaine Faiveley nous offre l'excellence de la Bourgogne depuis 1825. Le climat "Champ Gain" qui couvre 10 hectares de vignes seulement situées à Puligny-Montrachet offre des conditions optimales pour le Chardonnay. Des effluves de fleurs blanches avec des arômes légers de noisette et de vanille. Un mélange parfait entre l'opulence et la minéralité. Un 1^{ER} Cru qui vous surprendra!

CHÂTEAU BELGRAVE	381
5e Grand Cru Classé, Bordeaux, France, 2010	

Domaine viticole situé dans le Haut-Médoc depuis le 18^e siècle, Château Belgrave nous offre en 2010 un millésime exceptionnel. Un assemblage de Bordeaux où domine le Cabernet-sauvignon. Un vin rond et complexe avec une belle touche aromatique sur le fruit et les épices. Une légère touche boisée vient compléter ce produit à déguster tranquillement!

Recherchez le symbole correspondant dans la section "plats signatures du Champlain" afin de créer un accord mets et vins qui fera vibrer vos papilles!